



Contrôle de la qualité de la poudre de lait

Nos solutions pour vous accompagner dans toutes vos démarches d'analyses



L'analyse des poudres de lait est essentielle pour garantir leur qualité, leur sécurité sanitaire et leur conformité aux normes réglementaires. La poudre de lait est un produit alimentaire de base, largement utilisé dans diverses applications industrielles et domestiques. Il est donc primordial de vérifier ses **caractéristiques microbiologiques, chimiques, nutritionnelles et compositionnelles**. Eurofins Analyses Alimentaires France est votre partenaire de confiance pour assurer la conformité de vos produits, garantissant ainsi aux consommateurs une alimentation plus saine, sûre et authentique.

Analyses compositionnelles

Selon le règlement INCO
1169/2011

Minéraux et métaux lourds

Selon les règlements
1925/2006, 915/2023

Vitamines

Selon le règlement
1925/2006

Allergènes et biologie moléculaire

Selon le règlement INCO
1169/2011

Analyses microbiologiques

Selon le règlement
2073/2005

Contaminants

Selon les règlements
2013/647, 915/2023,
37/2010, 10/2011,
396/2005

Divers (Etude de stabilité, Particules brûlées, Additifs, etc.)

Selon les règlements
1129/2011, 2018/98

Authenticité



Notre catalogue complet d'analyses

ANALYSES COMPOSITIONNELLES	Règlements	ALLERGENES / BIOLOGIE MOLECULAIRE	Règlements	ANALYSES MICROBIOLOGIQUES	Règlements	DIVERS	Règlements
Valeur énergétique par calcul	INCO 1169/2011	Caséine		Bacillus cereus	2073/2005	Acidité Titirable	
Calcul des glucides / carbohydre	INCO 1169/2011	Détection et dosage des beta-lactoglobulines		Coliforme totaux		Amidon	
Protéine	INCO 1169/2011	Identification espèce animale		Cronobacter spp	2073/2005	WPN	
Lipide	INCO 1169/2011	Lactoferrine		Enterobactérie	2073/2005	AW	
Cendre	INCO 1169/2011	Lysozyme		Escherichia.coli / Escherichia.coli stec	2073/2005	Azote non caséique	
Humidité / Matière sèche	INCO 1169/2011	Détection et quantification du soja / blé / protéines lait /gluten	INCO 1169/2011	Ferments lactiques		Azote non protéique	
Profils des acides gras	INCO 1169/2011			Flore aérobie mésophile / thermophile / anaérobie	2073/2005	Caséine	
Profils des sucres (lactose, galactose, glucose, saccharose, fructose, maltose)	INCO 1169/2011			Flores contaminantes (levures, moisissures)	2073/2005	Cholestérol	
Fibre	INCO 1169/2011			Lactobacilles		Galactose / Lactose / Lactose trace	
Sodium	INCO 1169/2011			Listeria monocytogenes	2073/2005	HMO	
				Pseudomonas		Matières azotées totales	
				Salmonella	2073/2005	pH	
				Staphylocoques / Staphylocoques à coagulase	2073/2005	Polyols	
				Streptocoques		Acide organique	
						Acide citrique	
						Acide sialique (Neu5Ac et Neu5Gc)	
						Acides aminés profil (17A.A)	
						Acidité oléique	
						Additifs / conservateurs	Règlement additif (UE) 1129/2011 Pureté des additifs : 231/2012
						Analyse sensorielle / description d'odeur, de goût, d'arôme	
						Choline / Carnitine	
						Colorant	
						Cystéine / cystine	
						Densité	
						Etude de vieillissement	
						Furosine	
						Histamine	
						Indice de peroxyde	
						Impureté / Filth tests	
						Lipase	
						Lutéine / Zeaxanthin	
						Méthionine	
						Myo-inositol	
						Nucléotides	
						Particules brûlées	
						Peroxydase	
						Radioactivité	
						Sorbate benzoate	(UE) 2018/98
						Tryptophane	
						Urée	
						β-carotène	

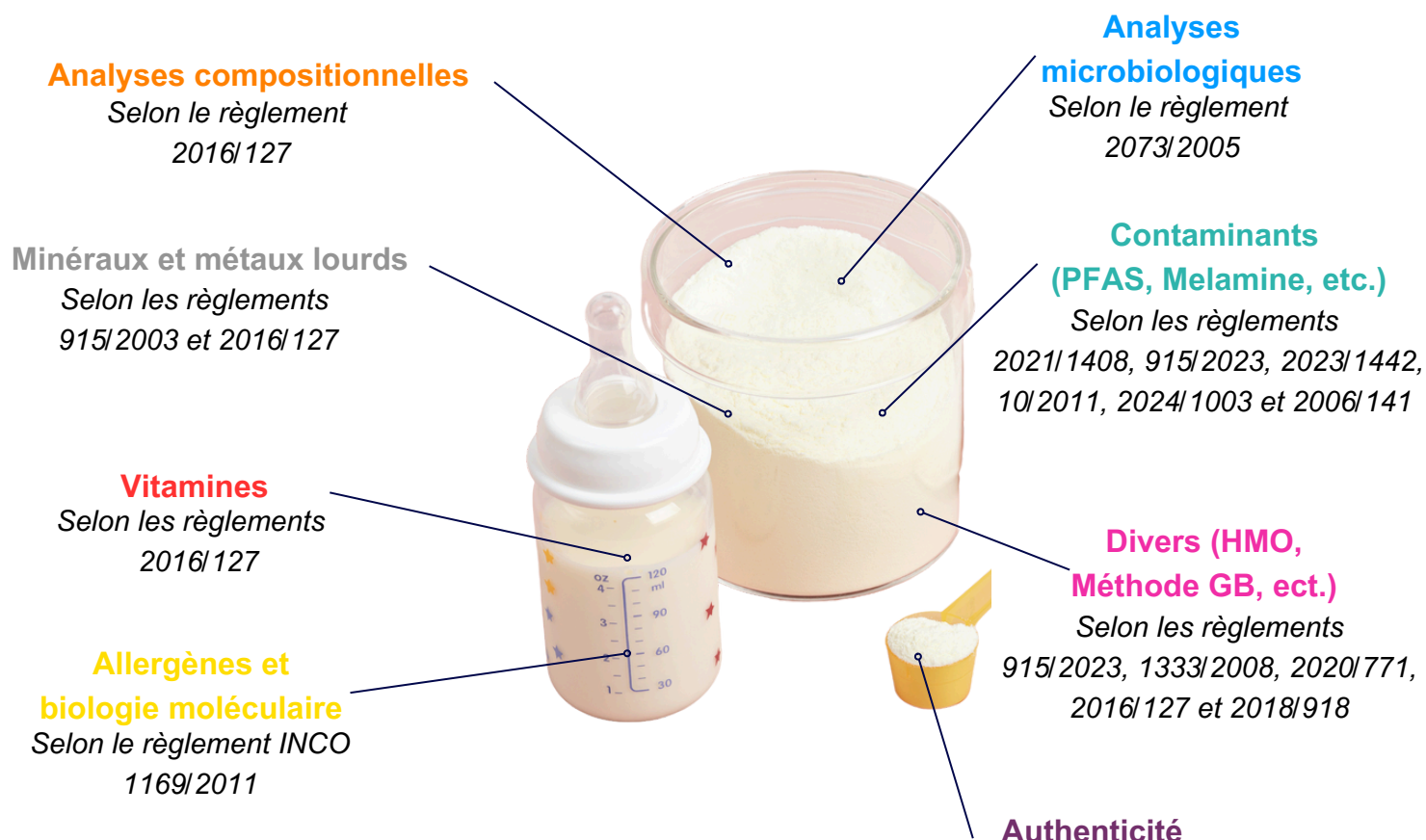


Contrôle de la qualité du babyfood

Nos solutions pour vous accompagner dans toutes vos démarches d'analyses



L'analyse de la poudre de lait infantile et le lait infantile est essentielle pour garantir sa qualité, sa sécurité sanitaire et sa conformité aux normes réglementaires. La babyfood est une catégorie alimentaire consommée uniquement chez les nouveaux nés. Il est donc crucial de vérifier ses **caractéristiques microbiologiques, chimiques, nutritionnelles et compositionnelles**. Eurofins Analyses Alimentaires France est votre partenaire de confiance pour assurer la conformité de vos produits, pour garantir aux consommateurs une alimentation plus saine, sure et authentique.



Notre catalogue complet d'analyses

ANALYSES COMPOSITIONNELLES	Règlements	ALLERGENES / BIOLOGIE MOLECULAIRE	Règlements	ANALYSES MICROBIOLOGIQUES	Règlements	DIVERS	Règlements
Valeur énergétique par calcul	(UE) 2016/127	Caséine		Bacillus cereus	2073/2005	Acidité Titrable	
Calcul des glucides / carbohydre	(UE) 2016/127	Détection et dosage des beta-lactoglobulines		Coliforme totaux		Amidon	
Protéine	(UE) 2016/127	Identification espèce animale		Cronobacter spp	2073/2005	AW	
Lipide	(UE) 2016/127	Lactoferrine		Enterobactérie	2073/2005	Azote non caséique	
Cendre	(UE) 2016/127	Lysozyme		Escherichia.coli / Escherichia.coli stec	2073/2005	Azote non protéique	
Humidité / Matière sèche	(UE) 2016/127	Détection et quantification du soja / blé / protéines lait /gluten	INCO 1169/2011	Ferments lactiques		Caséine	
Profils des acides gras	(UE) 2016/127			Flore aérobie mésophile / thermophile / anaérobie	2073/2005	Cholestérol	
Profils des sucres (lactose, galactose, glucose, saccharose, fructose, maltose)	(UE) 2016/127			Flores contaminantes (levures, moisissures)	2073/2005	Galactose / Lactose / Lactose trace	
Fibre	(UE) 2016/127			Lactobacilles		HMO	
Sodium	(UE) 2016/127			Listeria monocytogenes	2073/2005	Matières azotées totales	
				Pseudomonas		pH	
				Salmonella	2073/2005	Polyols	
				Staphylocoques / Staphylocoques à coagulase	2073/2005	Acide organique	
				Streptocoques		Acide citrique	
						Acide sialique (Neu5Ac et Neu5Gc)	
						Acides aminés profil (17A.A)	
						Acidité oléique	
						Additifs / conservateurs	Règlement additif (UE) 2020/771 (UE) 915/2023
						Analyse sensorielle / description d'odeur, de goût, d'arôme	
						Choline / Carnitine	
						Colorant	(CE) 1333/2008
						Cystéine / cystine	(UE) 2016/127
						Densité	
						Etude de vieillissement	
						Histamine	
						Indice de peroxyde	
						Impureté / Filth tests	
						Lipase	
						Lutéine / Zeaxanthin	
						Méthionine	(UE) 2016/127
						Myo-inositol	
						Osmolarité	
						Nucléotides	(UE) 2016/127
						Particules brûlées	
						Peroxydase	
						Radioactivité	
						Sorbate benzoate	(UE) 2018/98
						Tryptophane	(UE) 2016/127
						Urée	
						β-carotène	



Contrôle de la qualité du beurre

Nos solutions pour vous accompagner dans toutes vos démarches d'analyses



L'analyse du beurre est essentielle pour garantir sa qualité, sa sécurité sanitaire et sa conformité aux normes réglementaires. Le beurre est un produit alimentaire de base, largement consommé sous différentes formes. Il est donc crucial de vérifier ses **caractéristiques microbiologiques, chimiques, nutritionnelles et compositionnelles**. Eurofins Analyses Alimentaires France est votre partenaire de confiance pour assurer la conformité de vos produits, pour garantir aux consommateurs une alimentation plus saine, sûre et authentique.

Analyses compositionnelles

Selon le règlement INCO
1169/2011

Minéraux et métaux lourds

Selon les règlements
1925/2006, 915/2023

Vitamines

Selon le règlement
1925/2006

Allergènes et

biologie moléculaire

Selon le règlement INCO
1169/2011

Analyses microbiologiques

Selon le règlement
2073/2005

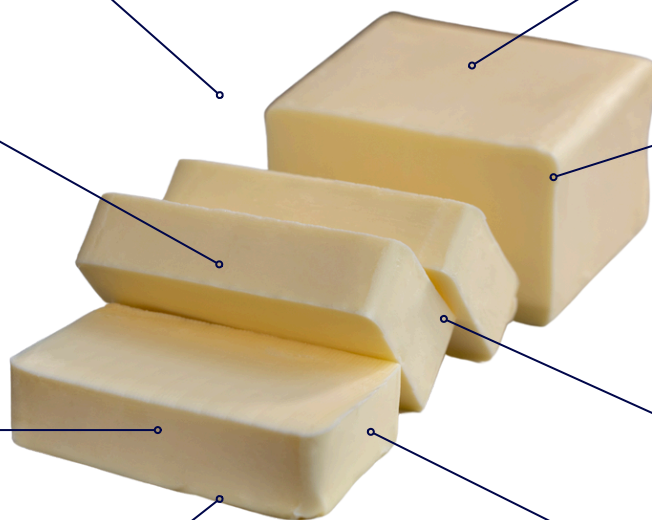
Contaminants

Selon les règlements
2013/647, 915/2023,
37/2010, 10/2011,
396/2005

Divers (Béta carotène, Indice de peroxyde, Acidité, etc.)

Selon le règlement
1129/2011, 2018/98

Authenticité



Notre catalogue complet d'analyses

ANALYSES COMPOSITIONNELLES	Règlements	ALLERGENES / BIOLOGIE MOLECULAIRE	Règlements	ANALYSES MICROBIOLOGIQUES	Règlements	DIVERS	Règlements
Valeur énergétique par calcul	INCO 1169/2011	Caséine		Bacillus cereus	2073/2005		
Calcul des glucides / carbohydrate	INCO 1169/2011	Détection et dosage des beta-lactoglobulines		Coliforme totaux		Acidité Titrable	
Protéine	INCO 1169/2011			Cronobacter spp	2073/2005	AW/ PH	
Lipide	INCO 1169/2011			Enterobactérie	2073/2005	Azote non caséique	
Cendre	INCO 1169/2011	Détection et quantification du soja / blé / protéines lait	INCO 1169/2011	Escherichia.coli / Escherichia.coli stec	2073/2005	Azote non protéique	
Humidité / Matière sèche	INCO 1169/2011			Ferments lactiques		Caséine	
Profils des acides gras	INCO 1169/2011			Flore aérobie mésophile / thermophile / anaérobie	2073/2005	Cholestérol	
Profils des sucres (lactose, galactose, glucose, saccharose, fructose, maltose)	INCO 1169/2011			Flores contaminantes (levures, moisissures)	2073/2005	Galactose / Lactose / Lactose trace	
Fibre	INCO 1169/2011			Lactobacilles		Matières azotées totales	
Sodium	INCO 1169/2011			Listeria monocytogenes	2073/2005	Matières sèche non grasse	
				Pseudomonas		Acide organique / acide citrique	
				Salmonella	2073/2005	Acide sialique (Neu5Ac et Neu5Gc)	
				Staphylocoques / Staphylocoques à coagulase	2073/2005	Acides aminés profil (17A.A)	
				Streptocoques		Acidité oléique	
						Additifs / conservateurs	(UE) 1129/2011
						Analyse sensorielle / description d'odeur, de goût, d'arôme	
						Cystéine / cystine	
						Furosine	
						Indice de peroxyde	
						Lutéine / Zeaxanthin	
						Méthionine	
						Myo-inositol	
						Peroxydase	
						Radioactivité	
						Sorbate benzoate	(UE) 2018/98
						Tryptophane	
						Impureté / filth tests	
						Urée	
						β-carotène	



Contrôle de la qualité du fromage

Nos solutions pour vous accompagner dans toutes vos démarches d'analyses



L'analyse du fromage est essentielle pour garantir sa qualité, sa sécurité sanitaire et sa conformité aux normes réglementaires. Le fromage est un produit alimentaire sous différentes formes. Il est donc crucial de vérifier ses **caractéristiques microbiologiques, chimiques, nutritionnelles et compositionnelles**. Eurofins Analyses Alimentaires France est votre partenaire de confiance pour assurer la conformité de vos produits, pour garantir aux consommateurs une alimentation plus saine, sure et authentique.

Analyses compositionnelles

Selon le règlement INCO
1169/2011

Minéraux et métaux lourds

Selon les règlements
1925/2006, 915/2023

Vitamines

Selon le règlement
1925/2006

Allergènes et biologie moléculaire

Selon le règlement INCO
1169/2011

Analyses microbiologiques

Selon le règlement
2073/2005

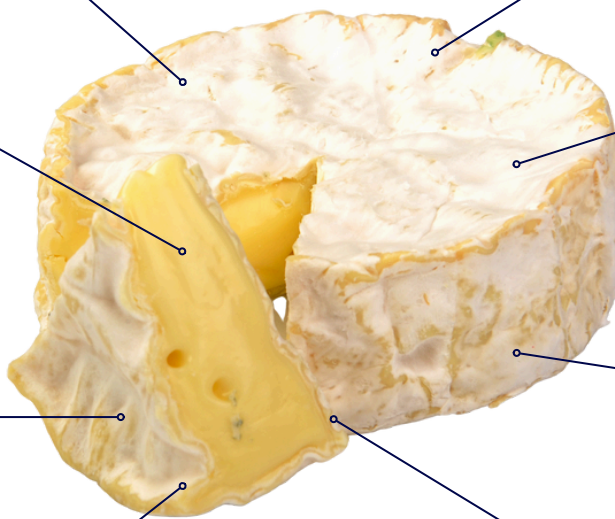
Contaminants

Selon les règlements
2013/647, 915/2023,
37/2010, 10/2011,
396/2005

Divers (Natamycine, Sorbate/ Benzoate, etc.)

Selon les règlements
1129/2011, 2018/98,
1333/2008

Authenticité (Origine géographique)



Notre catalogue complet d'analyses

ANALYSES COMPOSITIONNELLES		Règlements	
Valeur énergétique par calcul	INCO 1169/2011		
Calcul des glucides / carbohydrate	INCO 1169/2011		
Protéine	INCO 1169/2011		
Lipide	INCO 1169/2011		
Cendre	INCO 1169/2011		
Humidité / Matière sèche	INCO 1169/2011		
Profils des acides gras	INCO 1169/2011		
Profils des sucres (lactose, galactose, glucose, saccharose, fructose, maltose)	INCO 1169/2011		
Fibre	INCO 1169/2011		
Sodium	INCO 1169/2011		

ALLERGENES / BIOLOGIE MOLECULAIRE		Règlements	
Caséine			
Détection et dosage des beta-lactoglobulines			
Identification espèce animale			
Lysozyme			
Détection et quantification du soja / blé / protéines lait /gluten	INCO 1169/2011		

METAUX LOURDS/ MINERAUX		Règlements	
Aluminium			
Arsenic	(UE) 915/2023		
Cadmium	(UE) 915/2023		
Calcium	(CE) 1925/2006		
Chlore			
Chlorure	(CE) 1925/2006		
Chrome			
Cuivre	(CE) 1925/2006		
Etain	(UE) 915/2023		
Fer	(CE) 1925/2006		
Fluor	(CE) 1925/2006		
Iode	(CE) 1925/2006		
Magnésium	(CE) 1925/2006		
Manganèse	(CE) 1925/2006		
Mercure	(UE) 915/2023		
Molybdène	(CE) 1925/2006		
Nickel			
Phosphore	(CE) 1925/2006		
Plomb	(UE) 915/2023		
Lipolyse			
Potassium	(CE) 1925/2006		
Sélénium	(CE) 1925/2006		
Sodium	(CE) 1925/2006		
Zinc	(CE) 1925/2006		

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES		Règlements	
Bacillus cereus	2073/2005		
Coliforme totaux			
Cronobacter spp	2073/2005		
Enterobactérie	2073/2005		
Escherichia.coli / Escherichia.coli stec	2073/2005		
Ferments lactiques			
Flore aérobie mésophile / thermophile / anaérobie	2073/2005		
Flores contaminantes (levures, moisissures)	2073/2005		
Lactobacilles			
Listeria monocytogenes	2073/2005		
Pseudomonas			
Salmonella	2073/2005		
Staphylocoques / Staphylocoques à coagulase	2073/2005		
Streptocoques			

AUTHENTICITE		Règlements	
Contrôle de l'origine géographique			

VITAMINES		Règlements	
Vitamines A, B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9, B12, C, D/D2/D3, E	(CE) 1925/2006		
Vitamine K1	(CE) 1925/2006		

DIVERS		Règlements	
Acidité Titrable			
Amidon			
AW			
Azote non caséique			
Azote non protéique			
Caséine			
Cholestérol			
Galactose / Lactose / Lactose trace			
HMO			
Matières azotées totales			
pH			
Polyols			
Acide organique			
Acide citrique			
Acide sialique (Neu5Ac et Neu5Gc)			
Acides aminés profil (17A.A)			
Acidité oléique			
Additifs / conservateurs	Règlement additif (UE) 1129/2011 Pureté des additifs : 231/2012		
Analyse sensorielle / description d'odeur, de goût, d'arôme			
Colorant			
Cystéine / cystine			
Furosine			
Histamine			
Indice de peroxyde			
Lutéine / Zeaxanthin			
Méthionine			
Myo-inositol			
Natamycine	(UE) 1333/2008		
Peroxydase			
Radioactivité			
Sorbate benzoate	(UE) 2018/98		
Tryptophane			
Urée			
β-carotène			

CONTAMINANTS		Règlements	
Acide cyanurique			
Acrylamide	(UE) 2013/647		
Bisphenol A / B	(EU) 10/2011		
Chlorate et Perchlorate			
Dioxine et PCB	(UE) 915/2023		
HAP	(UE) 915/2023		
Mélatamine	(UE) 915/2023		
MOSH / POSH / MOAH			
Mycotoxine	(UE) 915/2023		
Pesticides	396/2005 Bio : 2021/1165		
PFAS			
Plastifiant	(UE) 10/2011 (UE) 2023/1442		
Résidus médicamenteux	(UE) 37/2010		

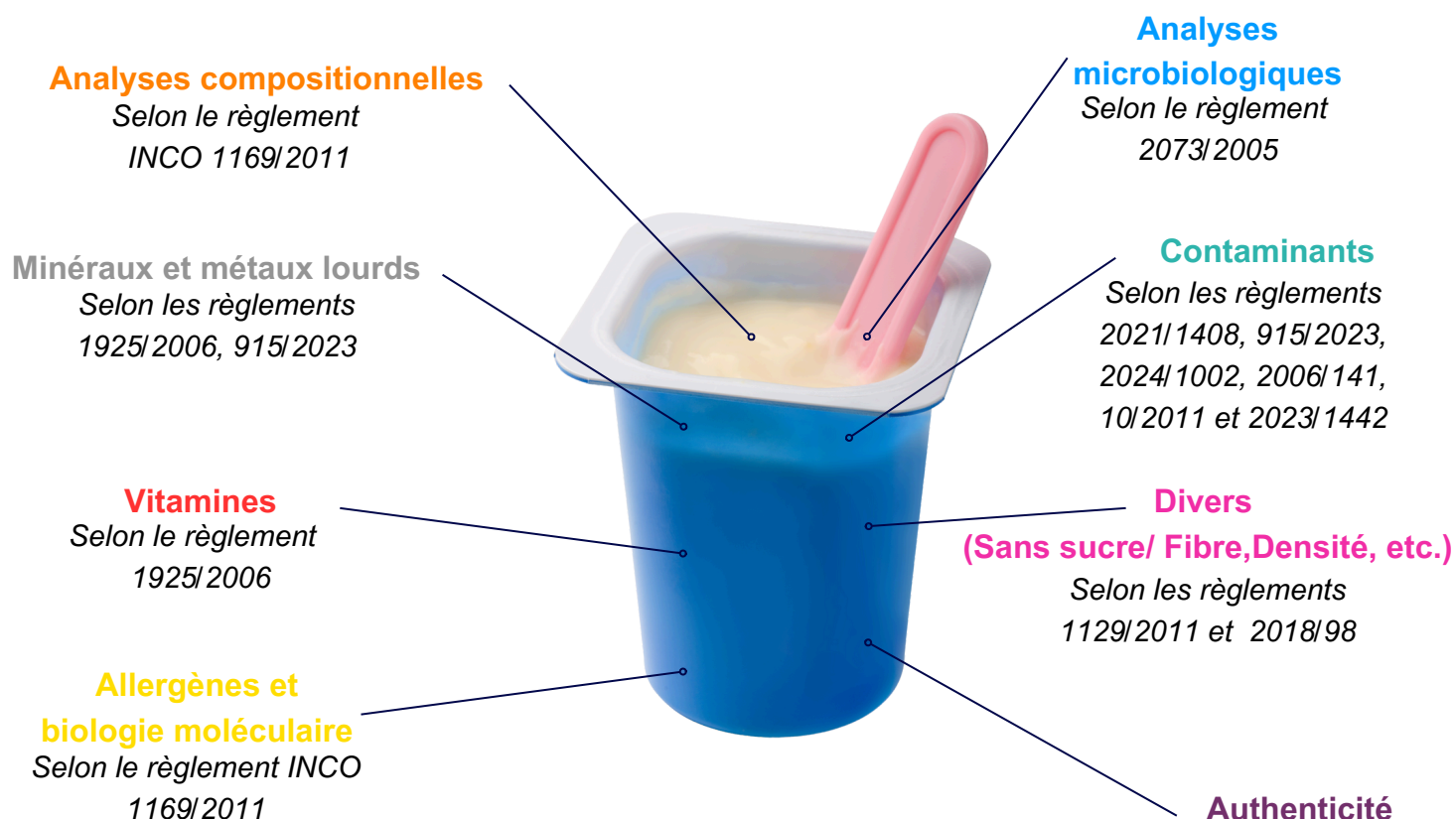


Contrôle de la qualité des produits laitiers enrichis

Nos solutions pour vous accompagner dans toutes vos démarches d'analyses



L'analyse des produits laitiers enrichis est fondamentale pour assurer la sécurité sanitaire et la conformité aux prescriptions médicales des patients. Ces produits, souvent prescrits pour répondre aux besoins nutritionnels spécifiques des personnes âgées, doivent être minutieusement contrôlés. Il est impératif d'évaluer leurs **caractéristiques microbiologiques, chimiques, nutritionnelles** et leur composition pour garantir leur efficacité et leur sécurité. Eurofins Analyses Alimentaires France se positionne comme un partenaire de confiance pour vous accompagner dans la vérification de la conformité de vos produits, en offrant aux consommateurs une alimentation saine, sûre et de qualité.



Notre catalogue complet d'analyses

© Eurofins Analyses Alimentaires France - 0303

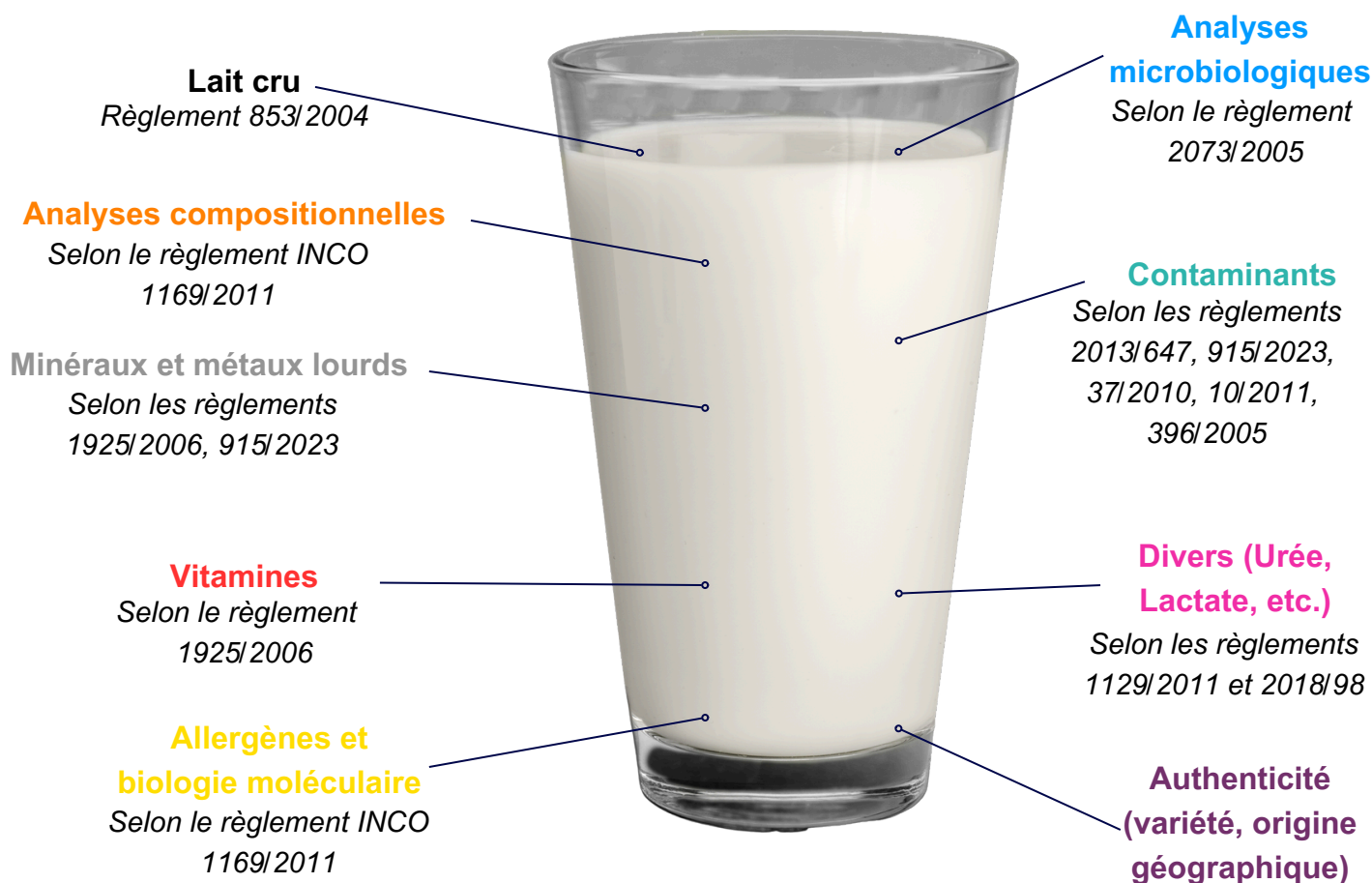


Contrôle de la qualité du lait

Nos solutions pour vous accompagner dans toutes vos démarches d'analyses



L'analyse du lait est essentielle pour garantir sa qualité, sa sécurité sanitaire et sa conformité aux normes réglementaires. Le lait est un produit alimentaire de base, largement consommé sous différentes formes. Il est donc crucial de vérifier ses **caractéristiques microbiologiques, chimiques, nutritionnelles et compositionnelles**. Eurofins Analyses Alimentaires France est votre partenaire de confiance pour assurer la conformité de vos produits, pour garantir aux consommateurs une alimentation plus saine, sûre et authentique.



Notre catalogue complet d'analyses

ANALYSES COMPOSITIONNELLES	Règlements	ALLERGENES / BIOLOGIE MOLECULAIRE	Règlements	ANALYSES MICROBIOLOGIQUES	Règlements	DIVERS	Règlements
Valeur énergétique par calcul	INCO 1169/2011	Caséine		Bacillus cereus	2073/2005	Acidité Titrable	
Calcul des glucides / carbohydrate	INCO 1169/2011	Détection et dosage des beta-lactoglobulines		Coliforme totaux		Amidon	
Protéine	INCO 1169/2011	Identification espèce animale		Cronobacter spp	2073/2005	AW	
Lipide	INCO 1169/2011	Lactoferrine		Enterobactérie	2073/2005	Azote non caséique	
Cendre	INCO 1169/2011	Lysozyme		Escherichia.coli / Escherichia.coli stec	2073/2005	Azote non protéique	
Humidité / Matière sèche	INCO 1169/2011	Détection et quantification du soja / blé / protéines lait /gluten	INCO 1169/2011	Ferments lactiques		Caséine	
Profils des acides gras	INCO 1169/2011			Flore aérobie mésophile / thermophile / anaérobie	2073/2005	Cholestérol	
Profils des sucres (lactose, galactose, glucose, saccharose, fructose, maltose)	INCO 1169/2011			Flores contaminantes (levures, moisissures)	2073/2005	Galactose / Lactose / Lactose trace	
Fibre	INCO 1169/2011			Lactobacilles		HMO	
Sodium	INCO 1169/2011			Listeria monocytogenes	2073/2005	Matières azotées totales	
				Pseudomonas		pH	
				Salmonella	2073/2005	Polyols	
				Staphylocoques / Staphylocoques à coagulase	2073/2005	Acide organique	
				Streptocoques		Acide citrique	
						Acide sialique (Neu5Ac et Neu5Gc)	
						Acides aminés profil (17A.A)	
						Acidité oléique	
						Activité phosphatasique	
						Additifs / conservateurs	Règlement additif (UE) 1129/2011 Pureté des additifs : 231/2012
						Analyse sensorielle / description d'odeur, de goût, d'arôme	
						Choline / Carnitine	
						Colorant	
						Cystéine / cystine	
						Densité	
						Furosine	
						Histamine	
						Indice cryoscopique (point de congélation)	
						Indice de peroxyde	
						Impureté / Filth tests	
						Lutéine / Zeaxanthin	
						Méthionine	
						Myo-inositol	
						Osmolarité	
						Peroxydase	
						Radioactivité	
						Phosphatase alcaline	
						Sorbate benzoate	(UE) 2018/98
						Tryptophane	
						Urée	
						β-carotène	